

FORNI DA INCASSO (IT)

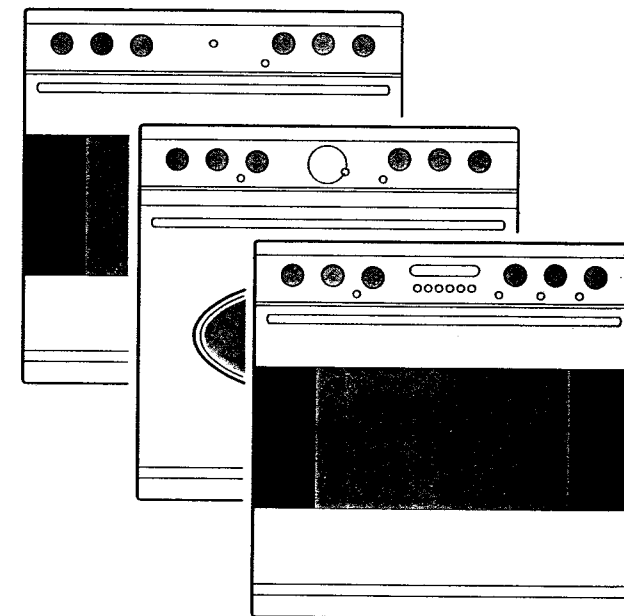
FOURS ENCASTRABLES (FR)

BUILT-IN OVENS (GB)

HORNOS EMPOTRADOS (ES)

INBOUWOVENS (NL)

EINBAUHERDE (DE)



Index	page
Recommandations générales	26
Instructions pour l'installation	28
Organes de commande et fonctions	31
Horloge avec fin de cuisson	35
Programmateur électronique	36
Utilisation du four électrique	39
Tableau pour cuissons traditionnelles	44
Tableau pour cuissons à air chaud	45
Nettoyage et entretien	46

Recommandations générales

IMPORTANT - L'utilisation de cet appareil est facile. Toutefois, pour obtenir les meilleurs résultats possibles, lire attentivement cette notice et suivre toutes les instructions avant de mettre le four en marche; elle fournit des indications sur l'installation, l'utilisation et l'entretien et donne des conseils utiles pour la sécurité.

Conserver cette notice pour la consulter quand c'est nécessaire.

Vérifier qu'elle accompagne toujours l'appareil dans ses différents déplacements (vente ou cession).

L'installation doit être effectuée par un professionnel qualifié en suivant les instructions du constructeur. Le constructeur ne peut pas être considéré responsable des préjudices causés aux personnes ou aux choses par une installation erronée.

Ne pas laisser les composants de l'emballage (clous, mousse de polystyrène, feuilard, etc..) à la portée des enfants. Ils peuvent être source de danger.

La sécurité électrique de l'appareil est assurée uniquement quand celui-ci est relié à une très bonne mise à la terre.

Vérifier cette condition.

En cas de doute, demander un contrôle soigné de l'installation par un professionnel qualifié.

L'appareil doit servir uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu.

Toute autre utilisation (par exemple le chauffage de locaux) doit être considérée impropre et donc dangereuse.

Ne pas obstruer les ouvertures ou les fentes de ventilation ou d'écoulement chaleur.

Quand l'appareil ne fonctionne pas, contrôler si les boutons de commande sont sur la position zéro (éteint).

L'utilisation de tout appareil électrique comporte l'observation de quelques règles fondamentales:

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc..).
- Ne pas laisser les enfants ou les personnes inexpérimentées utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation pour enlever la fiche de la prise de courant.

Pendant et après l'utilisation du four, le verre extérieur de la porte est chaud; ne pas laisser les enfants s'en approcher.

Avant d'utiliser le four pour la première fois, le chauffer à la température maximale pour une durée suffisante à brûler les éventuels résidus huileux qui pourraient dégager des odeurs désagréables.

Pour enlever les aliments du four, mettre des gants de cuisine spéciaux.

Avant le nettoyage ou l'entretien, débrancher l'appareil ou éteindre l'interrupteur général de l'installation.

Pour des raisons de sécurité et d'hygiène cet appareil doit être toujours propre (voir instructions).

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre le four. Ne jamais essayer de le réparer soi-même. Les réparations qui ne sont pas effectuées correctement peuvent être dangereuses. S'adresser au Centre de dépannage agréé et exiger des pièces de rechange d'origine.

Avant de se débarrasser d'un vieux appareil, rendre inutilisables toutes les pièces avec lesquelles les enfants pourraient jouer et donc constituer un danger pour eux.

Instructions pour l'installation

Important - L'appareil doit être installé par un technicien spécialisé, conformément aux normes en vigueur.

Débrancher l'appareil pour effectuer les opérations de réglage, d'entretien, etc.

Branchement électrique

S'assurer que les caractéristiques de la ligne d'alimentation du logement correspondent au voltage et à la puissance indiquée sur la plaquette signalétique placée sous l'appareil.

Le câble d'alimentation n'est pas fourni.

Utiliser un câble de type H05RR-F ou H05RN-F en considérant que l'extrémité qui arrive à l'appareil doit avoir le fil de terre (jaune-vert) plus long de 20 mm. environ. Veillez à ce que le câble ne soit pas en contact avec des zones chaudes.

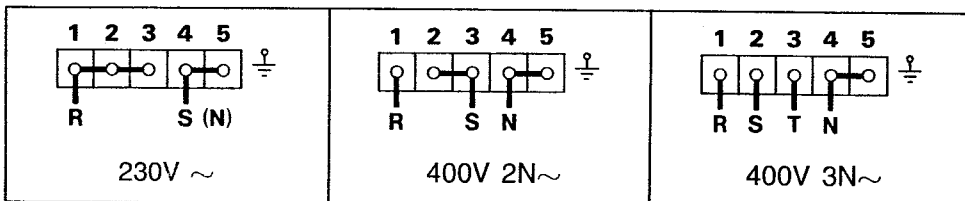
Au moment de l'installation il faut aussi prévoir, sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif de coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm, placé dans un endroit aisément accessible près de l'appareil.

Les possibilités de branchement au réseau électrique sont indiquées sur les tableaux ci-dessous, ou sur l'étiquette en dessous de la table.

Section du câble

Câble H05RR-F - H05RN-F	230V~	400V 2N~	400V 3N~
Section en mm ²	3 x 2,5	4 x 2,5	5 x 1,5

Tableau branchements



Pour accéder à la plaque à bornes, démonter le carter arrière de l'appareil.

Si nécessaire, modifier la disposition des ponts sur la plaque à bornes; ensuite fixer les câbles en s'assurant que celui de terre soit plus long d'environ 20 mm.. Fixer le câble d'alimentation au serre-câble. Il est absolument nécessaire de faire le raccordement à la terre. Pour cela, la fiche à connecter au câble d'alimentation et la prise à laquelle il est relié doivent être du même type (conformes aux normes).

Si l'appareil est branché à une installation électrique fixe, contrôler que la mise à la terre soit efficace.

Notre Société décline toute responsabilité en cas d'accident matériel ou corporel dû à une mise à la terre défectueuse ou inexistante.

Ne pas utiliser de réducteurs, d'adaptateurs ou de dérivateurs qui pourraient provoquer des échauffements ou des brûlures.

Mise en place

L'appareil est logeable dans le mur, dans les meubles en métal, en bois, en bois recouvert de laminés plastiques, à condition qu'ils résistent à la chaleur à une température maximum de 90°C.

Respecter les dimension d'encastrement indiquées dans la fig. 1.

Ne pas utiliser la porte comme levier pour introduire le four dans le meuble.

Ne pas exercer de pressions excessives sur la porte ouverte.

Pour la mise en place et la fixation de la table de cuisson, se reporter aux instructions concernant l'appareil.

Connexion table de cuisson - four

Après installation de la table de cuisson, effectuer la connexion au four.

Contrôler que le four ne soit pas raccordé au réseau électrique; l'introduire dans le logement prévu en laissant l'espace nécessaire pour effectuer les opérations suivantes:

- raccorder le câble de terre (jaune-vert) de la table de cuisson à la borne de terre du four (voir fig. 2);
- introduire les connecteurs de la table de cuisson dans les prises appropriées derrière le bandeau de commandes du four.

La couleur et les symboles des connecteurs doivent correspondre avec ceux des prises du four;

- si la table de cuisson est dotée d'un connecteur pour l'indicateur de chaleur résiduelle, ce connecteur doit être introduit dans la prise libre sur le côté droit.

Le four peut maintenant être définitivement encastré dans le meuble. Faire très attention que le câble d'alimentation ne s'encastre pas ou qu'il ne touche pas les parties chaudes.

La fixation se fait par 4 vis «A» placées aux 4 coins de l'encadrement de la porte du four (voir fig. 1).

Organes de commande et fonctions

Tous les organes de commande et de contrôle du four sont réunis sur le bandeau de commandes.

Description des commandes

(fig. 3)

A - Bouton thermostat + sélecteur des fonctions

B - Bouton thermostat

C - Bouton sélecteur des fonctions

D - Bouton minuterie

E - Voyant du four

F - Voyant contrôle fonctionnement

G - Voyant contrôle dispositif automatique

H - Boutons de commande de la table de cuisson

I - Horloge avec fin de cuisson



L - Programmateur électronique


Bouton thermostat + sélecteur des fonctions

(A)


C'est le dispositif qui permet de choisir la température de cuisson la plus indiquée pour les aliments à cuire et les différentes fonctions de four.

En tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur la première position, la lampe du four s'allume (elle restera allumée pendant tout le temps d'utilisation du four). Le choix de la température s'effectue en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur désirée, comprise entre 50 et 250°C, la réglage est progressif.













Par conséquent toutes les valeurs intermédiaires (entre les chiffres) peuvent être utilisées. Si on veut différencier le chauffage, on peut utiliser séparément la résistance inférieure  ou celle du gril .

A la fin de la rotation, on trouve la position  qui enclenche le tournebroche ou la résistance du gril.


Bouton thermostat
(B)

C'est le dispositif qui permet de choisir la température de cuisson la plus indiquée pour les aliments à cuire. Tourner le bouton dans le sens horaire sur la valeur désirée comprise entre **50** et **250°C**. Le réglage est progressif; par conséquent toutes les valeurs intermédiaires (entre les chiffres) peuvent être utilisées. A la fin de la rotation, on trouve la position  de température max., conseillée pour les cuissons au grill.

Bouton sélecteur des fonctions
(C)**Symboles des fonctions** dans les différentes versions

	L'ampoule du four est allumée
	Elément chauffant supérieur et inférieur
	Elément large grill
	Elément grill
	Elément large grill + turbine
	Elément supérieur
	Elément inférieur
	Elément inférieur + turbine
	Elément supérieur et inférieur + turbine
	Elément turbine
	Elément turbine + élément supérieur et inférieur
	Scongelamento

Bouton thermostat
(D)

C'est le dispositif qui permet de choisir la température de cuisson la plus indiquée pour les aliments à cuire. Tourner le bouton dans le sens horaire sur la valeur désirée comprise entre **50** et **250°C**. Le réglage est progressif; par conséquent toutes les valeurs intermédiaires (entre les chiffres) peuvent être utilisées. A la fin de la rotation, on trouve la position  de température max., conseillée pour les cuissons au grill.

Voyant du four
(E)

L'allumage du voyant indique que le four est en train de chauffer; quand la température choisie avec le bouton du thermostat est atteinte, le voyant s'éteint. Ensuite il s'allume et s'éteint ce qui indique le maintien constant de la température du four.

Voyant contrôle fonctionnement
(F)

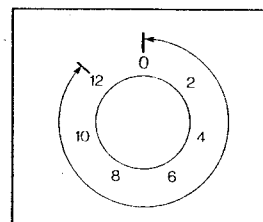
L'allumage du voyant indique le fonctionnement d'un ou plusieurs foyers. Quand toutes les boutons sont sur le zéro il doit être éteint.

Voyant contrôle zona automatica
(G)

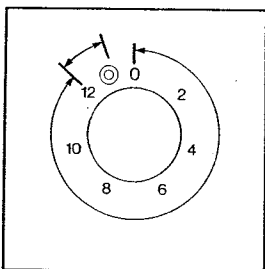
L'allumage du voyant indique le fonctionnement du dispositif automatique pendant la première phase de chauffage.

Bouton de la table de cuisson (H)

En correspondance de chaque bouton, un cercle plein indique la position de cuisson en cours. Selon les modèles, se référer au bouton approprié dont la liste est donné ci-après.

**Bouton avec chauffage normal**

Le chauffage est réglé en tournant le bouton dans le sens horaire sur la position désirée qui va de 2 à 12.

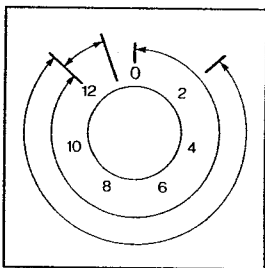


Bouton avec double réchauffement

Si on tourne la manette sur une des positions de 2 à 12 seul l'intérieur du petit diamètre chauffe.

Si on tourne la manette en correspondance du symbole ☉ ou ☾ puis on la lâche, elle retourne à la position 12, et l'intérieur du petit et du grand diamètre chauffe. Pour régler la chaleur désirée, tourner la manette dans le sens anti-horaire, sur une des positions intermédiaires.

Pour retourner au chauffage seulement de l'intérieur du petit diamètre, tourner la manette sur la position 0 et ensuite sur une position de 2 à 12.



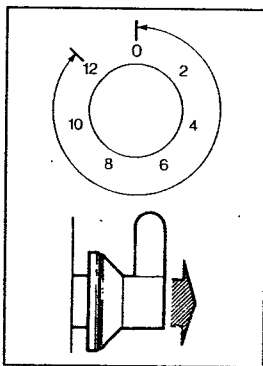
Bouton réchauffement Délicate ou Rapide

Cuisson Délicate - En tournant le bouton sur une des positions comprises entre 2 et 12, on obtient un fonctionnement à puissance réduite (d'environ 50%).

Cuisson Rapide - Tourner le bouton dans le sens horaire sur la position 12 et simultanément tourner encore jusqu'au déclic de fin de course puis lâcher: le bouton retourne en position 12.

On a ainsi la puissance maximum; pour régler la chaleur désirée, tourner le bouton dans le sens anti-horaire sur une des positions intermédiaires.

Pour retourner de la cuisson Rapide à celle Délicate, tourner le bouton sur 0 et de nouveau dans le sens horaire sur une position de 2 à 12.



Bouton réchauffement Normale ou Automatique

Cuisson Normale - En tournant le bouton sur une des positions comprises entre 2 et 12, on obtient le réchauffement à puissance normale.

Cuisson Automatique - Tourner le bouton sur une position de 2 à 6 et tirer légèrement jusqu'à l'arrêt. Le dispositif automatique chauffe plus fort pour un temps bref et retourne en arrière automatiquement à la position désirée (puissance de réchauffement).

Pour éteindre, tourner le bouton sur 0. Pour toute la durée de fonctionnement du dispositif automatique, un voyant s'allume sur le bandeau de commandes.

Horloge avec fin de cuisson (fig. 4)

Réglage de l'heure

Pour la mise au point de l'heure exacte, presser et tourner le petit bouton dans le sens anti-horaire.

Minuterie avec fin de cuisson

Tourner le petit bouton dans le sens anti-horaire sans presser, positionner l'aiguille sur le symbole 🕒, le four est prêt pour fonctionner manuellement sans limitation de temps.







Pour utiliser la minuterie avec fin de cuisson, tourner le petit bouton dans le sens anti-horaire, sans presser, en sélectionnant le temps désiré (90 minutes maxi).

A la fin de la cuisson, le temps programmé étant écoulé, le four s'éteint automatiquement et le signal sonore se met en marche; pour l'éteindre, tourner le petit bouton dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que l'aiguille coïncide avec le symbole 🕒.

Programmateur électronique (fig. 5)

Le programmateur du four permet d'effectuer la cuisson semi-automatique ou automatique. Vous pouvez donc sortir tranquillement de chez vous et trouver à votre retour les aliments cuits à point et prêts pour être servis à table; de plus, il est muni d'une horloge et d'une minuterie avec signal sonore.

Ci-dessous nous illustrons les fonctions des touches et des symboles sur le cadran que vous devrez connaître avant d'utiliser le programmateur.

1. Touche minuterie 
2. Touche fin de cuisson 
3. Touche durée de la cuisson 
4. Touche décroissement comptage sur le cadran 
5. Touche incrémentation comptage sur le cadran 
6. Touche fonctionnement automatique ou manuelle 
7. Cadran symbole (A) cuissons automatique
8. Cadran symbole (flame icon) cuissons manuelles ou début cuissons automatique
9. Cadran symbole (bell icon) selection minuterie

Important: après le branchement électrique ou après une panne de courant, le cadran clignote en indiquant 0.00, à ce point, régler l'heure du jour.

Réglage de l'heure

Après le branchement électrique le cadran clignote en indiquant 0.00.

Appuyer sur la touche «6», le cadran se fixe.

Appuyer sur la touche + (ou la touche -), on avance (et/ou on recule) d'une minute à chaque pression, jusqu'à quand on obtient l'heure du jour et le symbole (flame icon).

Cuisson semi-automatique

Mode de réglage du programmateur pour éteindre le four automatiquement (DUREE DE CUISSON).

Choisir le type de chauffage et la température par les boutons correspondants.

Appuyer sur la touche «3»; sur le cadran apparaît 0.00 fixe; la maintenir enfoncée et agir sur la touche + (ou la touche -), pour régler la durée.

Relâcher la touche «3»; sur le cadran on peut lire l'heure du jour avec les symboles (A e flame icon), à ce point le compte programmé de la cuisson commence.

A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore intermittent se met en marche (durée 7 minutes): pour l'arrêter, tourner les deux boutons sur la position zéro et simultanément appuyer sur la touche «6». Sur le cadran on peut lire l'heure du jour et le symbole (flame icon); le four est prêt pour l'utilisation manuelle.

NOTA - Pendant la cuisson, appuyer sur la touche «3»; sur le cadran apparaît le temps de cuisson restant.

Cuisson automatique

Mode de réglage du programmateur pour allumer et éteindre le four automatiquement (DUREE ET FIN DE CUISSON).


Choisir le type de chauffage et la température par les boutons correspondants.

Appuyer sur la touche «3»; sur le cadran apparaît 0.00 fixe; la maintenir enfoncée et agir sur la touche + (ou la touche -), pour régler la durée.

Appuyer sur la touche «2»; sur le cadran apparaît la somme de l'heure et de la durée de cuisson; la maintenir enfoncée et agir sur la touche + pour régler l'heure de fin de cuisson.

Relâcher la touche «2»; sur le cadran on peut lire l'heure et le symbole (A), en attendant l'heure de début de cuisson.

A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore intermittent se met en marche (durée 7 minutes): pour l'arrêter, tourner les deux boutons sur la position zéro et simultanément appuyer


sur la touche «6». Sur le cadran on peut lire l'heure du jour et le symbole (); le four est prêt pour l'utilisation manuelle.


NOTA - Pendant la programmation, en appuyant sur les touches «3» ou «2», sur le cadran apparaît le temps restant ou la fin de la cuisson introduite précédemment.

Minuterie

Le programmateur peut être utilisé comme minuterie sans interrompre le fonctionnement du four.

Appuyer sur la touche «1», sur le cadran apparaît **0.00** fixe; la maintenir enfoncée et agir sur la touche + ou - pour régler les minutes fixées.

Relâcher la touche «1», sur l'écran apparaît l'heure et s'allume le symbole  ; le comptage des minutes commence.

A la fin du temps fixé le symbole  disparaît du cadran et simultanément un signal sonore intermittent (durée 7 minutes) se met en marche: pour l'arrêter, appuyer sur la touche «6».

En appuyant sur la touche «1», sur le cadran apparaît le temps manquant décroissant.

Correction/effacement

Les données introduites peuvent être corrigées en appuyant sur la touche qui correspond à la fonction et, en même temps, la touche + ou - .

L'effacement se fait sur la valeur **0.00**.

Quand un programme est introduit, arriver à zéro avec la touche + ou -. Maintenir enfoncée la touche de la fonction à effacer; le programme introduit est annulé.

L'effacement de la durée de la cuisson entraîne celui de la fin de la cuisson et vice versa.

L'introduction ou la correction de valeurs incohérentes sont empêchées logiquement (ex. une fin de cuisson en contraste avec la durée, c'est-à-dire qui ne la contient pas).

REMARQUE: Le signal acoustique final peut être réglé en 3 tonalités, en appuyant sur la touche «4» quand il est activé. Pour l'éteindre appuyer sur la touche «6».

Utilisation du four électrique

Eclairage intérieur du four

Dans les modèles avec four statique, pour allumer l'ampoule du four, tourner la manette thermostat + sélecteur des fonctions «A» dans le sens horaire sur le premier cran. Elle restera allumée pendant tout le temps d'utilisation du four.

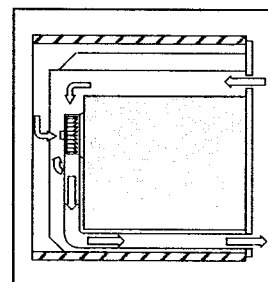
Dans les modèles multifonctions, pour allumer l'ampoule tourner la manette du sélecteur des fonctions «C» sur un symbole quelconque ou si le four est éteint en ouvrant la porte.

Preliminari

Se durante il funzionamento, si rende necessario aprire la porta del forno, lasciarla aperta il più brevemente possibile per evitare che la temperatura del forno si abbassi a tal punto da pregiudicare la buona riuscita della cottura.

Per evitare che eventuale vapore contenuto nel forno arrechi fastidio aprire la porta in due tempi: per 4-5 secondi tenerla semiaperta (circa 5-6 cm), poi aprire completamente.

Ventilation de refroidissement



L'appareil est équipé d'une turbine de refroidissement placée entre la moufle du four et le carter extérieur; elle se met en marche quand on allume le four.

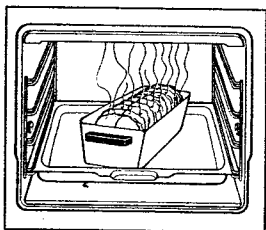
La turbine tourne pendant toute la durée de la cuisson et il est possible de sentir un jet d'air qui sort du bas de la partie frontale de l'appareil, ce qui est normal.

NOTA - Après des cuissons à température élevée, il est conseillé de continuer la ventilation de refroidissement pendant 5 ou 6 minutes afin d'éviter la surchauffe de la façade du four et la formation de condensation.

a) Modèles statiques, tourner la manette thermostat + sélecteur des fonctions «A» sur le premier cran, position 'ampoule'.

b) Modèles multifonctions, tourner la manette du sélecteur des fonctions «C» sur un symbole quelconque en s'assurant que la manette du thermostat «B» se trouve sur la position 0.


Cuissons traditionnelles (statiques)



Modèles avec four statique

Bouton thermostat + sélecteur fonctions au choix entre 50 et 250°C.

Modèles multifonctions

Bouton sélecteur fonctions sur le symbole 

Bouton thermostat au choix entre 50 et 250°C.

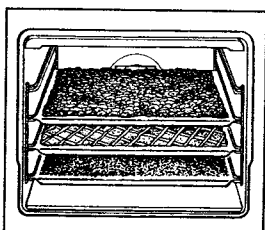
Ce système classique avec chaleur supérieure et inférieure est indiqué pour la cuisson au four d'un seul plat. Pour cuire à point, préchauffer le four à la température préfixée et enfourner quand le voyant «A» s'éteint.




Les viandes très grasses peuvent être enfournées à four froid.

Pour la viande congelée, il est préférable de cuire sans décongeler. Il faudra donc choisir les températures plus basses de 20°C environ et prolonger les temps de cuisson d'un quart d'heure environ.

Il est conseillé d'utiliser des récipients à bord haut pour salir le moins possible les parois du four.

Cuissons à air chaud (seulement sur modèles multifonctions)



Bouton sélecteur fonctions sur le symbole   

Bouton thermostat au choix entre 50 et 250°C.

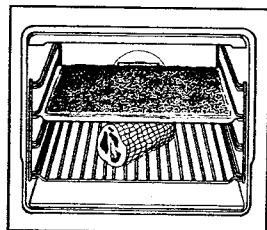
Ce système à air chaud est indiqué pour la cuisson au four sur plusieurs niveaux.

La circulation d'air chaud dans le four assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme.

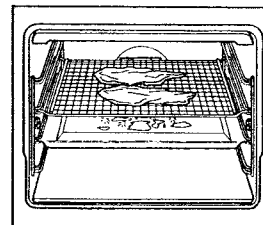
Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.

Toutefois pour la pâtisserie très fine, le four peut être préchauffé. On peut cuire en même temps la pâtisserie et des aliments de nature différente (poisson, viande, etc..) sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.


Ces cuissons multiples peuvent être effectuées uniquement si les températures de cuisson des différents aliments sont les mêmes.




Cuissons au large grill



(seulement sur modèles multifonctions)

Bouton sélecteur fonctions sur le symbole 

Bouton thermostat sur le symbole 


Ce type de cuisson permet une coloration rapide des aliments. Il est conseillé d'introduire la grille dans le gradin-support le plus approprié (généralement en haut), selon les dimensions des aliments: pour des cuissons brèves, dans le quatrième gradin en partant du bas; pour des cuissons longues et des grillades sur des surfaces larges, dans un des gradins inférieurs.


Cuissons au grill

Modèles avec four statique

Bouton thermostat + fonctions sur le symbole 

Modèles multifonctions


Bouton sélecteur fonctions sur le symbole 

Bouton thermostat sur le symbole 

Ce type de cuisson on économise de l'énergie électrique. Disposer les mets au centre de la grille et effectuer la cuisson selon les instructions du paragraphe précédent, mais seulement pour petites quantités de nourriture.

Cuissons au large grill à air chaud

(seulement sur modèles multifonctions)


Bouton sélecteur fonctions sur le symbole 

Bouton thermostat 200°C max.



Ce type de cuisson permet une répartition uniforme de la chaleur et une plus grande pénétration de la chaleur en profondeur. Idéal pour obtenir des aliments légèrement dorés à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

Important - Durée max. cuisson 60 minutes.

Cuissons délicates**Modèles avec four statique**

Bouton thermostat + fonctions sur le symbole 

Modèles multifonctions


Bouton sélecteur fonctions sur le symbole  

Bouton thermostat au choix entre **50** et **250°C**.

Ce type de cuisson est indiqué pour la pâtisserie et surtout pour les tartes avec glaçage et peu de sucre, tartes aux fruits, gâteaux mis dans des formes ou sur la plaque. Il est aussi utilisé, avec d'excellents résultats, pour compléter la cuisson d'aliments dont le dessous n'est pas assez cuit et pour les cuissons qui demandent la chaleur surtout dans la partie inférieure. La grille ou la plaque doivent être enfilées dans le premier ou le second gradin-support en partant du bas.

Décongélation

(seulement sur modèles 6 et 8 fonctions).

Bouton sélecteur fonctions sur le symbole  ou en correspondance d'un des symboles avec turbine.


Bouton thermostat sur la position 0.

La décongélation rapide des aliments congelés est favorisée par la mise en marche d'une turbine qui assure un mouvement de l'air à l'intérieur du four, sans chauffage.

Ce système garantit aux produits crus, surgelés ou provenant d'un congélateur normal, une décongélation rapide, sans modification du goût et de l'aspect.

Cuissons au tournebroche

(seulement sur modèles avec four statique)

Bouton thermostat + fonctions sur le symbole 

Pour ce type de cuisson il faut enlever la grille «**A**» du support «**B**» et introduire le support sur le troisième gradin à partir du bas.

Préparez la tige complète de la viande et la poser sur les deux supports «**B**», en poussant jusqu'à ce que l'extrémité de la tige rentre dans l'orifice du moteur au fond du four. Introduire la lèchefrite sur le gradin inférieur, laquelle recueillera les jus et les graisses provenant du tournebroche.

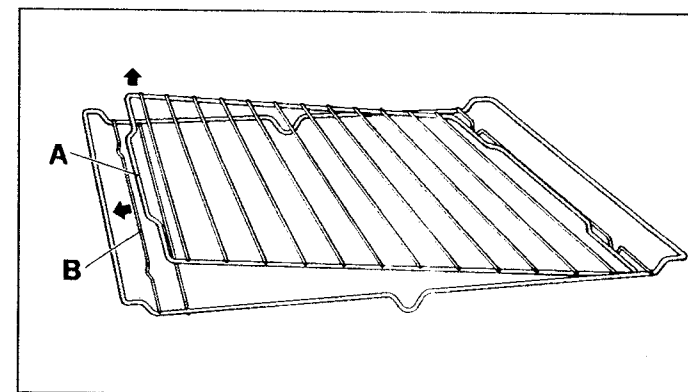


Tableau pour cuissons traditionnelles

Dans ce tableau sont reportées, à titre indicatif, les données pour la cuisson de préparations courantes. Les temps de cuisson, surtout ceux de la viande et des volailles, varient selon l'épaisseur, la qualité des mets à cuire et les goûts du consommateur.

Préparation	Position en partant du bas	Température °C	Temps de cuisson avec four préchauffé
Entrée			
Lasagnes	2 - 3	220 - 240	30'
Pâtes au four	2 - 3	220 - 240	40'
Viande			
Rôti de veau	2	200 - 220	60' per kg.
Rôti de porc	2	230 - 250	60' per kg.
Poulet	2	200	60 - 65'
Lapin	2	200	90 - 95'
Gigot	1	230 - 250	30' per kg.
Poisson			
	1 - 2	180 - 250	selon les dimensions
Pizza			
	1 - 2	220 - 250	40 - 45'
Desserts			
Meringues	1 - 2	100	60 - 80'
Pâte Brisée	1 - 2	200	15'
Gâteau en couronne	1 - 2	175	35 - 45'
Biscuit de savoie	1 - 2	160	30 - 50'
Brioche	1 - 2	160 - 180	45'
Tarte aux fruits	1 - 2	200 - 220	30 - 40'

Tableau pour cuissons à air chaud

Modèles multifonctions

Dans ce tableau sont reportées, à titre indicatif, les données pour la cuisson de préparations courantes. Les temps de cuisson, surtout ceux de la viande et des volailles, varient selon l'épaisseur, la qualité des mets à cuire et les goûts du consommateur.

Préparation	Position en partant du bas	Température °C	Temps de cuisson avec four préchauffé
Entrée			
Lasagnes	2	200 - 220	20 - 25'
Pâtes au four	2	200 - 220	25 - 30'
Riz créole	2	200 - 230	20 - 25'
Viande			
Rôti de veau	2	160 - 180	65 - 90'
Rôti de porc	2	160 - 170	70 - 100'
Rôti de boeuf	2	170 - 180	65 - 90'
Filet de boeuf	2	170 - 190	35 - 45'
Agneau	2	140 - 160	100 - 130'
Roast-beef	2	180 - 190	40 - 45'
Poulet	2	180	70 - 90'
Canard	2	170 - 180	100 - 160'
Dinde	2	160 - 170	160 - 240'
Lapin	2	160 - 170	80 - 100'
Lièvre	2	170 - 180	30 - 50'
Poisson			
	2 - 3	160 - 180	selon le poids
Pizza			
	2 - 3	210 - 230	30 - 50'
Desserts			
Gâteau en couronne	2 - 3	160 - 180	35 - 45'
Tarte aux fruits	2 - 3	180 - 200	40 - 50'
Génoise	2 - 3	200 - 230	25 - 35'
Brioche	2 - 3	170 - 180	40 - 60'
Strudel	1 - 2	160	25 - 35'
Crème avec biscuits	2 - 3	170 - 180	30 - 40'
Pain	2 - 3	200 - 220	40'
Toast	1 - 2	230 - 250	7'

Nettoyage et entretien

Avant toute opération, débrancher l'appareil.

Nettoyage général

Un nettoyage régulier et constant permet de maintenir le four en bon état pendant longtemps.
Si le four n'est pas équipé de panneaux autonettoyants, après chaque utilisation laisser refroidir le four et le nettoyer pour éviter que les incrustations soient recuites plusieurs fois.

Pour faciliter le nettoyage, enlever la grille, la lèchefrite, la protection supérieure «**A**», les glissières latérales en dévissant les colliers avant «**B**» et en les retirant des trous arrière «**C**» (fig. 6).

Laver les parties émaillées avec de l'eau chaude et du détergent. Les produits abrasifs, pailles de fer, laines d'acier ou acides, sont déconseillés car ils pourraient abîmer l'émail. Rincer et essuyer les parties en acier inox avec un chiffon moelleux ou une peau de chamois. S'il reste encore des taches, utiliser un peu de vinaigre chaud.

Nettoyer la vitre de la porte du four et les parties extérieures avec de l'eau chaude. Éviter l'utilisation de chiffons rêches.

Remplacement de l'ampoule (fig. 7)

Enlever la protection «**A**» en dévissant dans le sens anti-horaire. Après avoir changé l'ampoule, remonter la protection «**A**».

N'utiliser que des ampoules pour four (T 300°C).

Joint de la porte (fig. 8)

Pour faire un nettoyage plus soigné du four, démonter le joint de porte après avoir enlevé la porte du four. Pour les démonter, soulever les languettes «**A**» placées dans les angles (voir figure). Nettoyer le joint avec une éponge, de l'eau et du savon; les produits acides ou abrasifs sont interdits. Remonter le joint en tenant à plat le côté le plus long et enfiler les languettes «**A**» dans les trous «**B**» en commençant par les trous supérieurs.

Démontage de la porte (fig. 9)

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de démonter la porte.

Ouvrir complètement la porte. Accrocher aux secteurs «**C**» des charnières «**A**» les deux cavaliers mobiles «**B**» pour les bloquer. Tenir la porte de chaque côté, près des charnières, et la soulever vers l'extérieur en faisant les deux mouvements illustrés dans la figure. Pour remonter la porte, enfiler les charnières dans leur logement.

Avant de fermer la porte, ne pas oublier d'enlever les deux cavaliers «B» qui ont servi à accrocher les deux charnières.

